

MANUAL DE INSTRUCCIONES

NEVERA DE VINO

NV-2798WC

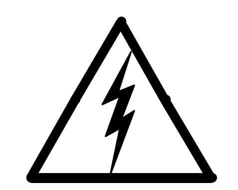


ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE

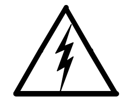


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Pagina Web:	***www.premiermundo.com***
Correo Electrónico:	***servicioalcliente@premiermundo.com***

NOTA
Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su nevera de vinos por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarla.

RECOMENDACIONES

Este producto no debe ser utilizado por niños pequeños o personas con algún tipo de debilidad física sin supervisión. Asegúrese de que los niños no jueguen con la unidad.

INSTALACIÓN

- Asegúrese de que el voltaje marcado en la etiqueta del producto corresponde con el voltaje del lugar donde lo va a conectar.
- La unidad está diseñada para funcionar en habitaciones con temperatura normal. Aléjela de fuentes de calor tales como estufa, calentador, etc., ya que esto reduce la eficiencia de enfriamiento. De igual forma evite instalarla en lugares demasiado fríos como garajes o exteriores, ya que esto afecta el funcionamiento de la misma especialmente durante el invierno.
- La nevera necesita un espacio libre alrededor. Asegúrese que dejar este espacio de forma adecuada.
- La unidad está diseñada para ser colocada en forma libre sobre una superficie, mas no para ser incrustada en la pared.
- Asegúrese que la nevera esté sobre una superficie plana y firme de forma totalmente horizontal. De ser necesario, haga ajustes de nivelación a la base.
- Conecte el cable de poder al tomacorriente y encienda la nevera. El sonido del compresor indicará que la nevera está funcionando.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La nevera de vinos requiere una conexión eléctrica con polo a tierra. No se recomienda hacer modificaciones al enchufe de tal forma que se pueda conectar al tomacorriente. Utilice el enchufe de 3 patas. Recuerde que el voltaje de la nevera es AC 115V/60Hz.

AJUSTE DE TEMPERATURA

Esta nevera está diseñada para ofrecer el mejor servicio de enfriamiento de vinos con calidad y durabilidad. Observe con atención los siguientes rangos de temperatura.

Máxima: Entre 7ºC y 10ºC.
Normal: Entre 11ºC y 15ºC.
Mínima: Entre 16ºC y 18ºC.

NOTA

- Después de conectar la nevera al tomacorriente espere 24 horas antes de hacer cualquier ajuste de temperatura.
- Las botellas de vino que almacene en la unidad alcanzarán la temperatura deseada después de 10 horas.



CONSIDERACIONES SOBRE EL VINO

- El vino es un elemento vivo, y como tal, reacciona de manera positiva o negativa al medio ambiente. Según como se trate determinará la rapidez o lentitud del añejamiento. En esencia, el vino necesita ser guardado en un ambiente limpio, en un lugar oscuro con buena ventilación, donde esté libre de vibraciones y pueda mantenerse a una temperatura estable. La temperatura es el factor más importante y debería buscarse este factor primero que todos los demás. La temperatura óptima está entre 10ºC y 12ºC. Sin embargo, una temperatura constante entre 5ºC y 18ºC estará bien.

- También es muy importante tener en cuenta el cambio de temperatura repentino que se pueda presentar. Por ejemplo, un cambio lento y progresivo de 10 grados entre invierno y verano no es problema alguno. Pero este cambio en una base diaria o semanal, puede dañara el vino y hacer que se añeje prematuramente. Este daño se puede observar por los depósitos pegajosos que se acumulan alrededor de la cápsula. Con el tiempo, mientras el vino se expande y se contrae, dañará el corcho y es probable que partículas diminutas de vino salgan por los lados corcho incluso permitiendo que el oxígeno entre en la botella.

- Los vinos que se pongan a temperaturas altas pueden añejarse más rápido que los se colocan a temperatura fría. Teóricamente, los vinos que se mantienen a 15ºC se añejan el doble de rápido que los que están a 12ºC. Los vinos a 12ºC se añejan más despacio de una forma increíble que nunca tendrá que preocuparse por el proceso. Esto tampoco significa que los vinos entre más fríos se guarden mejor. Los vinos almacenados a temperaturas muy bajas pueden crear depósitos.

- Finalmente, tenga en cuenta que los vinos blancos son más afectados por la temperatura que los vinos rojos.

CONDENSACIÓN EN LA PUERTA DE VIDRIO

De cuando en cuando, y dependiendo del nivel de temperatura y humedad, es posible que se genere algo de condensación en la puerta de vidrio. Este fenómeno de condensación no afecta el vino y desaparecerá cuando se reduzca la diferencia entre la temperatura exterior e interior.

INFORMACIÓN GENERAL PARA EL ALMACENAMIENTO DE VINO

- Para los amantes del vino, es imprescindible una nevera de vinos. Vale la pena comprar un buen vino que se pueda almacenar y eventualmente servir en buena condición. Los principios detrás del almacenamiento de vinos no son complejos ni difíciles de entender y aplicar. Si no se pueden conseguir todas las condiciones, al menos se pueden conseguir algunas. Aquí se detalla el escenario ideal para el almacenamiento de vinos. Observe con atención y determine qué tan cerca se puede acercar.

- Mantener un medio ambiente adecuado es imprescindible si usted va a almacenar vinos por un periodo de tiempo prolongado. La temperatura ideal se encuentra entre 12ºC y 13ºC y una humedad entre el 55% y el 75%. Para mantener este medio ambiente se debe aislar la bodega de cualquier condición que comprometa estos rangos.

- En el proceso de enfriar una habitación, los aires acondicionados y los refrigeradores sacan el aire. Están diseñados para funcionar adecuadamente en el rango de 12ºC y 13ºC de temperatura y de 55% y 75% de humedad. Por esta razón es necesario adquirir una unidad de refrigeración específica para el enfriamiento de vinos, si se desea mantener la condición óptima.

- La humedad moderada es importante para mantener los corchos en buenas condiciones y prevenir que se encojan. Una humedad relativa entre 50% y 80% es aceptable para estos fines, pero cerca del 70% es lo más recomendado. La humedad excesiva no dañará el vino para hará que los corchos se sequen y pierdan elasticidad haciendo que el aire entre a la botella.

- La vibración constante de la maquinaria o de los vehículos sobre las vías altera la sedimentación del vino y pueden dañarlo por completo. Este no es un problema común en los hogares. Sin embargo, se recomienda tenerlo en cuenta en caso de que se presente. De igual forma el sonido excesivo puede crear vibraciones y dañar el vino.

- Las botellas de vino deben almacenarse de tal forma que no se tengan que mover para alcanzar una botella específica. Una vez que se acuesta la botella debe dejarse en ese lugar hasta que se abra.

- El espacio debe mantenerse libre de olores y suciedad. Los olores extraños pueden introducirse a través del corcho y contaminar el vino. La ventilación adecuada puede ayudar a resolver este problema y mantener la bodega en una condición adecuada para el vino. Es importante limpiar cualquier residuo o partícula de mugre que pueda infectar el corcho. No almacene frutas, vegetales, queso o cualquier comida susceptible de fermentarse.

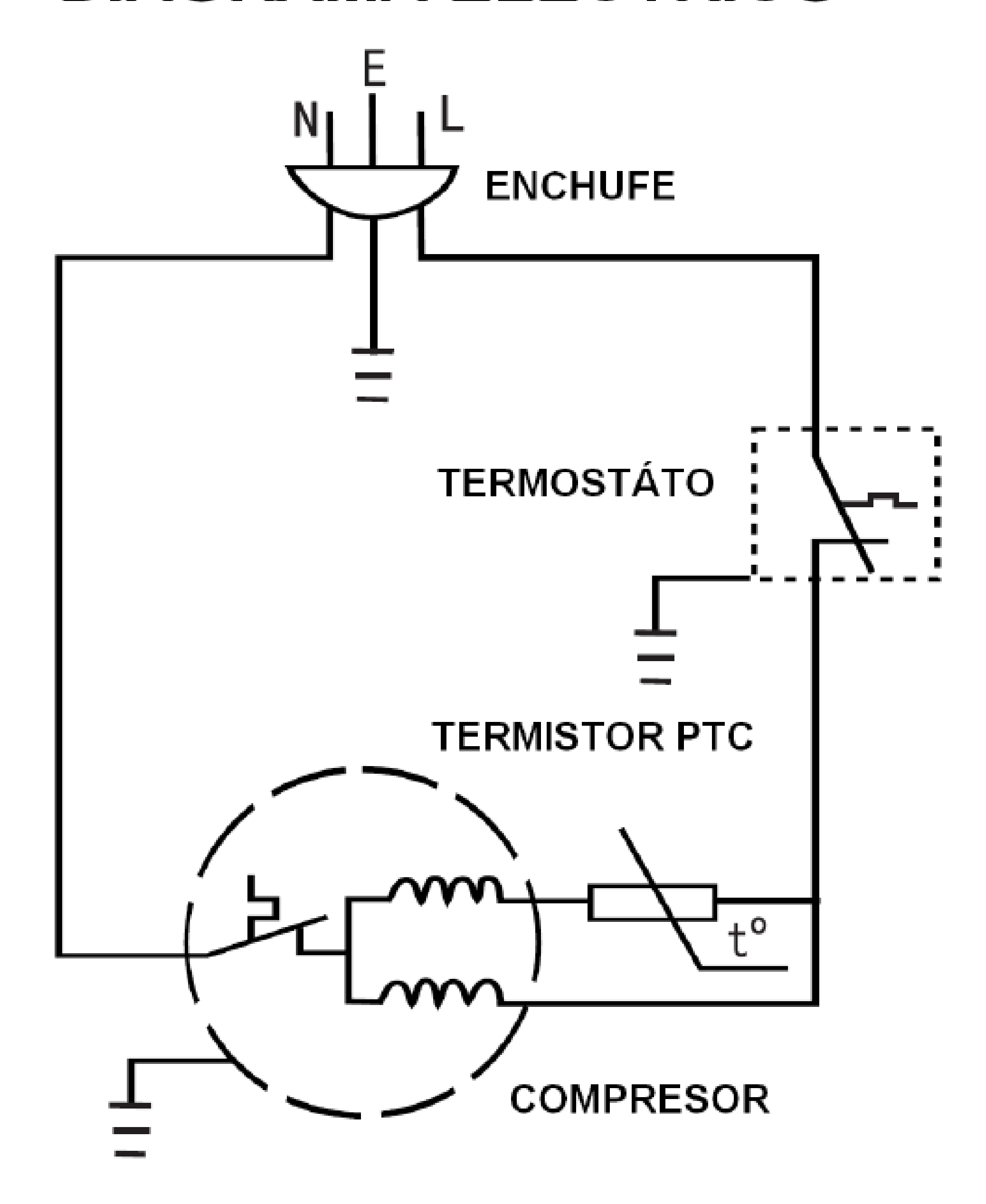
- Las botellas de vino se guardan horizontalmente de tal forma que el vino esté en contacto con el corcho. Este mantiene el corcho humedecido y en buena condición previniendo que el aire entre a la botella. Los vinos fortificados se guardan de manera vertical. Si se guardan con la etiqueta boca-arriba es más fácil ver los sedimentos que se forman en el lado opuesto de la botella cuando se vaya a abrir.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Observe esta lista para aprender a resolver problemas simples y comunes. Si después de hacerlo la situación no se resuelve, por favor póngase en contacto con personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
La nevera no está enfriando lo suficiente	Asegúrese de que la unidad está lejos de fuentes de calor y de los rayos del sol. Verifique el estado de las rejillas de ventilación y limpie de ser necesario. Observe si ha permitido que la unidad funcione primero 24 horas.
La luz de la nevera no enciende	Observe si se ha fundido la bombilla. Asegúrese de que la corriente que recibe la unidad es estable.
La luz de la nevera no se apaga	Observe si la puerta está cerrada.
El nivel de humedad es muy bajo	Observe si ha permitido que la unidad funcione primero 24 horas. Asegúrese de que la unidad está lejos de fuentes de calor y de los rayos del sol. Asegúrese de que la puerta esté cerrada. Intente colocando una copa dentro de la nevera.

DIAGRAMA ELÉCTRICO



Voltaje: AC 115V/60Hz